Gulasz z dzika

data aktualizacji: 2019.03.04 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 kg chudego mięsa z dziczej szynki,
- 3-4 kiszone ogórki,
- szklanka gęstej śmietany 18 proc.,
- 200 g białego wytrawnego wina,
- 2 ząbki czosnku,
- sól,
- pieprz,
- wędzona czerwona papryka,
- majeranek,
- 2 łyżki mąki,
- sok z cytryny,
- smalec,
- pół szklanki oleju,
- szklanka bulionu,
- ziele angielskie 4-6 ziaren.

Przygotowanie:

Mięso umyć i pokroić w kostkę wielkości orzecha włoskiego, skropić sokiem z cytryny, posypać solą, pieprzem, papryką, majerankiem, wycisnąć czosnek przez praskę, zalać wszystko olejem, odstawić do lodówki na 12 godzin.

W garnku rozgrzać smalec, układać mięso na rozgrzanym tłuszczu etapami (jeśli wrzucisz cały kilogram mięso będzie się gotować w oddanej wodzie a ma się obsmażyć). Po osmażeniu i zamknięciu się wewnątrz mięsa soków, zalej wszystko winem. Dodaj bulion i posiekane ogórki, ziele angielskie , przykryj pokrywką, duś mięso do miękkości. Pod koniec duszenia dodaj śmietankę i mąkę. Podawaj gulasz z kaszą lub kluseczkami śląskimi w towarzystwie zasmażanych buraczków.

Przepis pochodzi od Piotra Jędrala, łowczego okręgowego ze Skierniewic.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31156-gulasz-z-dzika